

# MITTAGSMENÜ

mit Suppe oder Menüsalat

Montag, 13.1. – Freitag, 17.1. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr



	Menü <b>KLASSISCH</b>	Menü <b>VEGETARISCH</b>
<b>MO</b>	<b>Überbackene Schinkenfleckerl</b> mit grünem Salat A, C, G, L  <b>8,90</b>	<b>Gebackener Emmentaler</b> mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A, C, G <b>7,90</b>
<b>DI</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet</b> MSC zertifiziert*, mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare A, D, M <b>8,90</b>	<b>Gemüse-Kartoffelauflauf</b> mit Tzatziki A, C, G, L <b>7,90</b>
<b>MI</b>	<b>Faschierter Braten</b> mit glacierten Karotten und Püree A, G  <b>8,90</b>	<b>Gemüsewrap</b> mit Cheddar gratiniert, dazu Guacamole und Sauerrahmdip G <b>7,90</b>
<b>DO</b>	<b>Speckrahmlinsen</b> mit Semmelknödel und Schnittlauch A, C, G, L  <b>8,90</b>	<b>Steinpilz-Kaspressknödel</b> mit Rahmdip und kleinem Salat A, C, G <b>7,90</b>
<b>FR</b>	<b>Piccata vom Buntbarsch</b> mit Pasta und Tomatenragout A, C, D, G <b>8,90</b>	<b>Tortelli</b> mit Linsen-Apfel-Fülle in Curry-Kokos-Sauce mit Rosinen A, H, M <b>7,90</b>



## MONATS-HIT!

### Stroganoff

von der heimischen Hühnerbrust,  
mit Butternockerl A, C, G, L, M, O

Täglich ab 10.30 bis 15.30 Uhr. Gültig bis Sa, 1.2.2025



A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/de



Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

\*MSC-C-57232